

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
Департамент научно-технологической политики и образования  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«Красноярский государственный аграрный университет»**

Институт пищевых производств  
Кафедра ТК и ПБ

**СОГЛАСОВАНО:**

Директор института  Матюшев В.В.  
«27» марта 2018 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Ректор  Ныжикова Н.И.  
27 марта 2018 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**  
**(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

курс **3**

семестр **6**

Форма обучения **очная**

Квалификация выпускника **Техник-технолог**

Срок освоения ОПОП **2г. 10м.**

Красноярск, 2018

Составитель: Рыгалова Е.А  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «12» марта 2018г.

Рецензент: Директор ООО «Пищепром» Евсеев Максим Андреевич  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «12» марта 2018г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г., № 379

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол  
№ 7 от «12» марта 2018г.

Зав. кафедрой ТК и ПБ: Величко Н.А., д-р. техн. наук, профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «12» марта 2018г.

### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 от «27» марта 2018г.

Председатель методической комиссии: Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «27» марта 2018г.

## ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>АННОТАЦИЯ</b>	4
1. Цели и задачи производственной практики. Компетенции, формируемые в результате освоения	4
2. Место производственной практики в структуре ООП	5
3. Формы, место и время проведения производственной практики	5
4. Структура и содержание производственной практики	6
5. Образовательные технологии	6
6. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	6
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	7
8. Материально-техническое обеспечение производственной практики	10
9. Протокол изменения РПД	11

## **АННОТАЦИЯ**

Производственная практика (по профилю специальности), является частью профессионального модуля ПМ3, для подготовки студентов по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» очной формы обучения. Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

Практика нацелена на формирование общих компетенций (ОК 1 - 9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1 - 1.4; ПК 2.1 - 2.3; ПК 3.1 - 3.4; ПК 4.1 - 4.5). Практика охватывает круг вопросов, связанных с общим представлением о будущей профессиональной деятельности.

Программой практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике является дифференцированный зачет.

Общая трудоемкость освоения практики составляет 3 недели, 108 часов.

### **1. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности). Компетенции, формируемые в результате освоения**

Данная программа разработана для проведения «Производственной практики по профилю специальности» студентов, обучающихся по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» после 6 семестра.

Целями производственной (по профилю специальности) практики являются закрепление теоретических знаний и практическое знакомство с производством, приобретение студентами навыков инженерно-технологической работы на производстве и таким образом навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Задачами производственной (по профилю специальности) практики являются знакомство с общеинженерными службами предприятия, с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, механизацией и автоматизацией технологических операций.

#### **Требования к результатам практики:**

Процесс прохождения практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ОПОП по данной специальности:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1);
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 2);
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 3);
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 4);
  - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5);
  - работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 6);
  - брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 7);
  - самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 8);
  - ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9);

- проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов (ПК 1.1);
- производить убой скота, птицы и кроликов (ПК 1.2);
- вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов (ПК 1.3);
- обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха (ПК 1.4);
- контролировать качество сырья и полуфабрикатов (ПК 2.1);
- вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам) (ПК 2.2);
- обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса (ПК 2.3);
- контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий (ПК 3.1);
- вести технологический процесс производства колбасных изделий (ПК 3.2);
- вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов (ПК 3.3);
- обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов (ПК 3.4);
- участвовать в планировании основных показателей производства (ПК 4.1);
- планировать выполнение работ исполнителями (ПК 4.2);
- организовывать работу трудового коллектива (ПК 4.30;
- контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями (ПК 4.4);
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию (ПК 4.5).

**В результате «Практики по профилю специальности» студент должен:**

**Знать:**

- сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- как организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качества;
- как принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- как осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- как использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- как работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- как брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;
- как самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- как ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;
- как проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов;
- как производить убой скота, птицы и кроликов;
- как вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- как обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха;
- как контролировать качество сырья и полуфабрикатов;
- как вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам);
- как обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса;
- как контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий;
- как вести технологический процесс производства колбасных изделий;

- как вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- как обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- как участвовать в планировании основных показателей производства;
- как планировать выполнение работ исполнителями;
- как организовывать работу трудового коллектива;
- как контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;
- как вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Уметь:**

- использовать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качества;
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;
- проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов;
- производить убой скота, птицы и кроликов;
- вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха;
- контролировать качество сырья и полуфабрикатов;
- вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам);
- обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса;
- контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий;
- вести технологический процесс производства колбасных изделий;
- вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- участвовать в планировании основных показателей производства;
- планировать выполнение работ исполнителями;
- организовывать работу трудового коллектива;
- контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Владеть:**

- способностью на должном уровне использовать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- способностью на должном уровне организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качества;
- способностью на должном уровне принимать решения в стандартных и нестандартных

ситуациях и нести за них ответственность;

- способностью на должном уровне осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- способностью на должном уровне использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- способностью на должном уровне работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- способностью на должном уровне брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;
- способностью на должном уровне самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- способностью на должном уровне ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;
- способностью на должном уровне проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов;
- способностью на должном уровне производить убой скота, птицы и кроликов;
- способностью на должном уровне вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- способностью на должном уровне обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха;
- способностью на должном уровне контролировать качество сырья и полуфабрикатов;
- способностью на должном уровне вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам);
- способностью на должном уровне обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясокомбината;
- способностью на должном уровне контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий;
- способностью на должном уровне вести технологический процесс производства колбасных изделий;
- способностью на должном уровне вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- способностью на должном уровне обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- способностью на должном уровне участвовать в планировании основных показателей производства;
- способностью на должном уровне планировать выполнение работ исполнителями;
- способностью на должном уровне организовывать работу трудового коллектива;
- способностью на должном уровне контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;
- способностью на должном уровне вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

## **2. Место производственной практики в структуре ООП**

Практика является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» и представляет собой вид занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности, проводится в 6 семестре. Содержание программы производственной практики (по профилю специальности) опирается на знания, умения и навыки, полученные студентами при освоении дисциплин «Введение в специальность», «Пищевые

добавки и ингредиенты», «Технология производства полуфабрикатов из птицы», «Технология деликатесных мясных продуктов из птицы», «Инновационные технологии производства мяса и мясных продуктов из птицы», «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки продукции животноводства».

Знания и практические навыки, полученные при прохождении практики, используются при написании дипломной работы и в дальнейшей профессиональной деятельности.

### **3. Формы, место и время проведения производственной (по профилю специальности) практики**

Производственная практика (по профилю специальности) представляет собой работу студента на предприятии под общим руководством квалифицированного специалиста, назначенного дирекцией предприятия и методическим руководством преподавателя кафедры «Технологии консервирования и пищевой биотехнологии» института пищевых производств Красноярского ГАУ.

Производственная практика (по профилю специальности) организуется на предприятиях, с которыми заключены прямые двухсторонние договоры на проведение практик. Время проведения: после окончания аудиторных занятий 6 семестр (3 нед.) в весенне-летний периоды.

Студенты должны прибыть на предприятие и выйти в сроки указанные, в направлении на практику.

В течение практики, студенты обязаны вести дневник, в котором необходимо ежедневно записывать в кратком, ясном изложении сведения о проделанной в течение рабочего дня.

Практика студентов университета, является составной частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке обучающихся на базах практики, содействует закреплению теоретических знаний, установлению необходимых деловых контактов института с предприятиями, организациями и учреждениями.

Практика в организациях осуществляется на основе договоров между институтом и организациями о прохождении практики студентов, а также по ходатайству предприятия (организации).

Способы проведения практики по профилю специальности:

- выездная практика;
- стационарная практика.

Местом проведения практики промышленные предприятия и организации, работающие по передовым технологиям и оснащенные современным технологическим оборудованием.

Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на соответствующий учебный год.

Студент должен явиться на практику в срок, в соответствии с графиком учебного процесса подготовки студентов по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Перед этим на собрании студентов приглашенный специалист из отдела охраны труда, проводит инструктаж о порядке и особенностях прохождения практики по специальности и технике безопасности на пищевых предприятиях.

На организационном собрании рассматриваются вопросы:

- цели и задачи практики;
- о сроках практики и необходимых документах (паспорт, санитарная книжка,

трудовая книжка (для имеющих), программа;  
-режима и распределения на рабочие места;  
-руководства практикой от предприятия;  
-руководства практикой от кафедры «Технология консервирования и пищевая биотехнология»;  
-ведения дневника;  
-требований к отчету и его защите.

Общее руководство практикой по специальности осуществляется руководителем - преподавателем кафедры, назначенным приказом ректора университета. Этот руководитель от кафедры решает организационные вопросы - обеспечивает научно-методическое руководство и контроль за выполнением плана практики. За месяц до проведения практики по специальности ее руководитель осуществляет распределение студентов по местам ее прохождения. Каждому студенту руководитель определяет объекты практики, устанавливает связь с руководством предприятий, согласовывает условия и тематику индивидуальных занятий.

Прохождение практики может быть индивидуальным или групповым, согласно договорам или ходатайствам с предприятиями (организациями).

Основанием для приема студентов на практику являются договора или ходатайства с предприятиями о проведении практики и приказ ректора университета. Руководство практикой на производстве осуществляется специалистами данного предприятия.

Студенты могут самостоятельно, по согласованию с руководителем практики и оформлением соответствующих документов, выбрать предприятие для ее прохождения, которое отвечает требованиям программы практики по профилю специальности. Если студент к моменту начала прохождения практики имеет контракт на трудоустройство с работодателем - организацией, то ему предлагается проходить практику по профилю специальности в этой организации на конкретном рабочем месте. При наличии вакантных должностей на предприятиях студенты могут зачисляться на них на период прохождения практики в том случае, если работа выполняется в соответствии с программой.

При прохождении практики студент обязан:

- полностью выполнить задания по программе практики, выданые кафедрой;
- подчиняться действующим правилам внутреннего трудового распорядка предприятия;
- изучать и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;
- активно участвовать в трудовой и общественной жизни коллектива предприятия, присутствовать на «планерках» и производственных совещаниях, показывать образец дисциплинированности, организованности и ответственного отношения к прохождению практики;
- соблюдать сроки прохождения практики и не покидать базу практики без уважительных причин;
- \_ ежедневно обрабатывать собранный материал и вести дневник практики;
- составить отчет о практике, который должен быть подписан руководителем практики от предприятия и заверен печатью, а также получить характеристику.

В последний день практики студент должен представить на кафедру руководителю составленный дневник и отчет с предприятия, с подписью и печатью предприятия.

Руководитель практики от предприятия обязан:

- обеспечить проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности (руководитель несет ответственность за несчастные случаи со студентами в период прохождения практики);
- контролировать соблюдение студентами производственной дисциплины и сообщать руководителю практики от университета о всех случаях нарушения студентами правил внутреннего распорядка и наложенных на него дисциплинарных взысканиях;

- проверить отчет и дать оценку работы студента, отразив это в характеристике. Он организует экскурсии студентов по цехам (отделениям) консультирует по программе практики, предоставляет материалы для написания отчета, знакомит студента с местом его возможной будущей работы и коллективом подразделения, разъясняет должностные права и обязанности.

Руководитель практики по специальности от предприятия имеет право отстранить от прохождения практики студента, нарушившего внутренний распорядок работы предприятия. По согласованию с руководителем практики от университета он может корректировать тему индивидуального задания на практику.

Руководитель практики от университета, назначаемый приказом ректора, обязан:

- рассказать об особенностях конкретного предприятия;
- выдать тему индивидуального задания (с изложением рекомендаций по его выполнению);
- составить примерный план распределения рабочего времени студента;
- проверять ход выполнения графика практики;
- оказывать необходимую методическую и организационную помощь;
- консультировать студентов по всем вопросам практики;
- регулярно контролировать условия прохождения практики студентами на данном предприятии.

Студенты, не выполняющие программу практики по уважительной причине, направляются на практику и проходят ее в свободное от учебы время. Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность. Форма и вид отчетности студентов о прохождении практики определяется выпускающей кафедрой с учетом требований ФГОС.

Место проведения практики:

ООО «Агроснаб» ОВД: Торговля оптовая мясом и мясом птицы, включая субпродукты, Новосибирская область, г. Новосибирск; ООО «Протеин» ОВД: Торговля оптовая мясом и мясом птицы, включая субпродукты / собственное производство, Новосибирская область, г. Новосибирск; ООО «Крайпищеснаб» ОВД: Торговля оптовая прочими пищевыми продуктами, не включенными в другие группировки, г. Красноярск; ООО «ЯРСК» ОВД: Производство соленого, вареного, запеченного, копченого, вяленого и прочего мяса, г. Красноярск; ООО «Лента» ОВД: Торговля розничная преимущественно пищевыми продуктами, включая напитки /собственное производство, г. Санкт-Петербург; ООО ТМ «Командор» ОВД: Торговая сеть с собственным производством, г. Красноярск.

#### **4.Структура и содержание производственной практики**

Практика по профилю специальности проводится в 6 семестре в течение 3 недель. Общая трудоемкость составляет 108 часов. Аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

Таблица 1 - Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов, и трудоемкость	
		Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.03)	
		6 сем. (для студентов, обучающихся на базе основного общего образования)	
		недель	часов
1.	Общее ознакомление с предприятием,	0,4	14,4

	инструктаж по технике безопасности		
2.	Изучение работы производственных подразделений	0,4	14,4
3.	Изучение работы инженерных служб	1	36
4.	Выполнение индивидуальных заданий	1	36
5.	Написание отчета	0,1	3,6
6.	Зашита отчета	0,1	3,6
	ИТОГО	3	108

## 5. Образовательные технологии

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование различных видов работ на производственной практике (деловых и ролевых игр, разбор конкретных производственных ситуаций) с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

## 6. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

Промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике (по профилю специальности) - дифференцированный зачёт. Дифференцированный зачёт проводится в виде составления и защиты отчёта по практике. В последний день практики студент должен представить на кафедру руководителю составленный отчёт и дневник с предприятия, с подписью и печатью предприятия.

### *Требования к отчету по практики*

- Титульный лист отчета;
- Содержание;
- Введение;
- 1. Характеристика предприятия;
- 2. Характеристика основного и вспомогательного сырья;
- 3. Организация работы основных цехов по производству мяса и мясной продукции (включая технологию производства);
- 4. Контроль качества готовой продукции;
- Заключение;
- Библиографический список.

После окончания производственной практики (по профилю специальности) по каждому предприятию организуется защита отчета, где учитывается работа каждого студента группы (по 4-6 человек) во время прохождения практики и выполнения индивидуальных заданий, работы по дублированию ИТР, оценка отчета группы и индивидуальные оценки по контрольным вопросам во время защиты отчета. В результате студент получает итоговую оценку по каждому разделу практики, по которым выставляется (по пятибалльной шкале) окончательная оценка по производственной практике.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной

## **практики**

### **7.1 Основная литература**

1. Гуринович, Г.В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота: Учебное пособие /Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, К.В. Лисин. Кемерово: КемТИПП, 2015. – 121 с.
2. Стадникова, С. В. Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы: лабораторный практикум / С. В. Стадникова, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, Ю. С. Кичко, М. В. Клычкова.— Оренбург : ОГУ, 2014.- 154 с.
3. Морозова, Н. И. Технология мяса и мясных продуктов / Н. И. Морозова, Ф. А. Мусаев, В. В. Прянишников, О. А. Захарова, А. В. Ильяков, О. В. Черкасов, Н. И. Морозова . — 2012. – 208 с.
4. Ребезов, М.Б. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: Учебное пособие / М.Б. Ребезов, Е.П., Мирошникова, О.В. Богатова и др. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2011. – Ч. 2.– 133 с.
5. Положение на мировом рынке мяса // БИКИ - бюллетень иностранной коммерческой информации. - 2012. - N 17. - С.7.
6. Флоренсова, Б. С. Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства: Учебное пособие / Флоренсова Б. С. ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск :КрасГАУ, 2012. - 90 с.

### **7.2. Дополнительная литература**

1. Антипова, Л. В. Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд: учебник для вузов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. - М.: Колос, 2001. - 376 с.
2. Боравский, В. А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях / В. А. Боравский. - М.: СОЛОН-Пресс, 2002. - 576 с.
3. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продукции животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко, СПб.: Издательство «Лань», 2010. – 480 с.
4. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб.пособие для вузов / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов; ред. В. М. Позняковский. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. - 214 с.
5. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учебное пособие / В. М. Позняковский. -5-е изд., стер.4-му. -Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009.-526 с.
6. Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов / И.Г. Серегин, Б.В. Уша. СПб.: Издательство «РАПП», 2008. – 408 с.
7. Хлебников, В. И. Экспертиза мяса и мясных продуктов: учеб.пособие для вузов / В. И. Хлебников, И. А. Жебелева, В. И. Криштафович. - М.: Дашков и К, 2004. - 112 с.

### **7.4. Программное обеспечение**

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008 15;
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;
5. Информационно-аналитическая система «Статистика» [www.ias-stat.ru](http://www.ias-stat.ru)

6. Информационно-аналитическая система Росстат <https://rosstat.gov.ru/>
7. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
8. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
9. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

## КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра Технология консервирования и пищевая биотехнология

Направление подготовки (специальность) 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Дисциплина Производственная практика (по профилю специальности, преддипломная)

Общая трудоемкость дисциплины (очная форма обучения):

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
ПЗ	Сидоренко, И. В. Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / — Брянск: Брянский ГАУ, Лань: электронно-библиотечная система	И. В. Сидоренко	Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/133087">https://e.lanbook.com/book/133087</a>	2018		+				URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/133087">https://e.lanbook.com/book/133087</a>
ПЗ	Товароведение сельскохозяйственной продукции: учебное пособие /. — Омск: Омский ГАУ. Лань: электронно-библиотечная система.	О.В. Янушевская	Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/119214">https://e.lanbook.com/book/119214</a>	2019		+				Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/119214">https://e.lanbook.com/book/119214</a>
ПЗ	Биотехнология рациональной переработки животного сырья: учебное пособие /. — Санкт-Петербург: Лань	Ю.Ф. Мишанин	Санкт-Петербург: Лань	2017		+				Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/96860">https://e.lanbook.com/book/96860</a>
ПЗ	Современное производство колбасных и солено-копченых изделий - 2-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург: Профессия	В. Г. Зонин	Санкт-Петербург: Профессия	2017	+		1			

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
ПЗ	Ветеринарно-санитарная экспертиза : [учебник для СПО]	И. Г. Серегин, Д. В. Кривенко, А. В. Филатова	СПб. : Квадро	2020	+		+		24	25
ПЗ	Товароведение сельскохозяйственной продукции: учебное пособие	О.В. Янушевская	Омск: Омский ГАУ Лань: электронно-библиотечная система	2019		+				<a href="https://e.lanbook.com/book/11921">https://e.lanbook.com/book/11921</a> 4
ПЗ	Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: уч. пособие	Е.И. Лихачева, О.В. Юсова	М.: Альфа-М, Инфра-М	2018	+		+		24	25
ПЗ	Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие [СПО].	Л.З. Шильман	Москва: Академия	2017	+		+		24	25
ПЗ	Биотехнология рациональной переработки животного сырья: учебное пособие	Ю.Ф. Мишанин	Санкт-Петербург: Лань: электронно-библиотечная система	2017		+				<a href="https://e.lanbook.com/book/96860">https://e.lanbook.com/book/96860</a>
ПЗ	Технология обработки технического сырья и субпродуктов	Т.М. Владимцева	КрасГАУ	2014	+		+		24	80
ПЗ	Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства	Б.С.Флоренсова	КрасГАУ	2012	+		+		24	63

Зав. библиотекой

Председатель МК

Зав. кафедрой

института

## **8.Материально-техническое обеспечение производственной практики**

В целях материально-технического обеспечения практики должны быть предоставлены обучающимся, как со стороны университета, так и со стороны организации (предприятия) – базы прохождения практики, рабочие места, оборудованные компьютером с выходом в интернет, копировально-множительной техники

На кафедре имеются специализированные аудитории (3.12 – кабинет технологии мяса и мясных продуктов Стасовой, 42; 3.18 – лаборатория мясного и животного сырья и продукции, Стасовой, 42, которые оснащены спецоборудованием как для проведения практики (средства мультимедиа.), так и для проведения самостоятельной работы (стендами, макетами, информационно-измерительными системами, приборами, оборудованием, образцами).

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**

Пример оформления титульного листа по практике

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Департамент научно-технологической политики и образования  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«Красноярский государственный аграрный университет»  
Институт Пищевых производств

Кафедра технология консервирования и  
пищевая биотехнология

**ОТЧЕТ**  
**О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
на предприятии \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_  
Группа \_\_\_\_\_  
Руководитель \_\_\_\_\_

Красноярск 20\_\_г.

## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РП

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2019г	Раздел 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы	На 2019-2020уч. год обновлены основная и дополнительная литература, программное обеспечение и перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2019г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)



(подпись)

## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РП

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2020	Раздел 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы	На 2020-2021уч. год обновлены основная и дополнительная литература, программное обеспечение и перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2020г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)



## **РЕЦЕНЗИЯ**

### **НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Составителем рабочей программы является Рыгалова Е.А., ст. преподаватель кафедры «ТКиПБ» ИПП ФГБОУ ВО Красноярского ГАУ. Рабочая программа составлена на основании ФГОС СПО по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Рабочая программа содержит все необходимые разделы. Производственная практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТКиПБ. Требования к производственной практике составлены по требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Содержание рабочей программы обеспечивает возможность приобретения теоретических и практических знаний в области технологии мяса и мясных продуктов. Согласно программе, предполагается изучение вопросов, связанных с технологией переработки мяса. Общекультурные и профессиональные компетенции соотносятся с материалом практики. Проведение практики ведется с применением современных видов образовательных технологий.

Материально-техническое и методическое обеспечение практики свидетельствует о возможности достижения необходимого базового уровня подготовки студентов обучающихся по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Считаю, что данная рабочая программа может быть использована для организации учебного процесса при подготовке студентов обучающихся по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Директор ООО «Протеин» М.А. Евсеев

